

## - ANÓNIMO

Dirección web: [http://jaime\\_rg.micvweb.com](http://jaime_rg.micvweb.com)

Ciudad: Valencia CP: 46014 (Valencia) País: España



---

## EXPERIENCIA:

9/2009 - 2/2010 Empresa: ADEC Integral de Proyectos

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Sevilla. Desarrollo de Proyectos de Ejecución. Contrato en prácticas. Septiembre 2009 – Febrero 2010.

-----  
9/2010 - 5/2012 Empresa: Restaurante del Consorcio Escuela de Hostelería de C

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Restaurante abierto al público, con una carta variada y servicio de menú degustación. 2010-2012. Con prácticas en Buffet.

-----  
6/2011 - 8/2011 Empresa: Restaurante Bayona – Hotel NH Iruña Park 4

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Ofreciendo comida regional. Excelente ubicación en la zona centro de Pamplona Navarra . Prácticas profesionales Junio-Julio de 2011

-----  
5/2012 - 11/2012 Empresa: Pastelería Don Manuel

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Trabajo de Obrador. Pastelería de reconocido prestigio con especialidades en Bollería, Bombonería y Pastelería en General. Bilbao Vizcaya . Mayo 2012 – Noviembre 2012.

-----  
11/2012 - 4/2013 Empresa: Aquarela Gatrobar y Jardín

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Cocina creativa. 2º Jefe de Cocina y Encargado de postres. El Puerto de Santa María. Noviembre 2012 – Abril 2013.

-----  
6/2013 - 9/2014 Empresa: Pastelería Aroma Pastel-Art Café

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Trabajo de Obrador. Pastelería familiar, pocos empleados, desarrollo de toda clase de trabajos de pastelería. Arona Tenerife .

Ciudad: Arona País: España

---

## **FORMACIÓN ACADÉMICA:**

6-2010Arquitecto

Arquitecto

Arquitectura

Centro: Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Sevilla

Ciudad: Sevilla (España)

-----

## **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:**

Curso Superior de Cocina y Repostería

Hostelería

Centro de Estudios: Formación Profesional para el Empleo – Consejería de Empleo – Junta de Andalucía – Consorcio Escuela

Información adicional: Especialidad Cocina – Repostería:

Planificación, organización, desarrollo, control y gestión de las actividades que se realizan en presentación de servicios de comida y/o bebida.

Prácticas profesionales.

-----

Carnet de Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. 10 horas

Hostelería

Centro de Estudios: BIOCENTROL - Consejería de Empleo – Junta de Andalucía – Consorcio Escuela de Hostelería de Cádiz

-----

Curso de Riesgos y Medidas Preventivas en el Sector de la Hostelería.

Hostelería

Centro de Estudios: – FREMAP - Consejería de Empleo – Junta de Andalucía – Consorcio Escuela de Hostelería de Cádiz

-----

Seminario Pescado de Crianza. Seminario Aceite de Oliva de Baena Córdoba – Espárrago Huerto-Tajar

Hostelería

Centro de Estudios: ASEMA Asociación de Empresas de Acuicultura de Andalucía . Consorcio Escuela de Hostelería de Cádiz

-----

## **IDIOMAS:**

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Avanzado

Comentarios: Nivel alto, oral y escrito.

Con estancia en países de habla inglesa Inglaterra, EE.UU., Malta y primeros cursos del Instituto Oficial de Idiomas de Sevilla.

-----

Idioma: Francés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios: Nivel aceptable.

Secundaria y primer curso del Instituto Oficial de Idiomas de Sevilla.

-----

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios: Inglés Específico de Hostelería 240 Horas .

Curso Superior de Cocina – Repostería. “Formación Profesional para el Empleo - Consejería de Empleo – Junta de Andalucía -

---

## **INFORMÁTICA:**

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Avanzado

Comentarios: Nivel alto, oral y escrito.

Con estancia en países de habla inglesa Inglaterra, EE.UU., Malta y primeros cursos del Instituto Oficial de Idiomas de Sevilla.

---

Idioma: Francés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios: Nivel aceptable.

Secundaria y primer curso del Instituto Oficial de Idiomas de Sevilla.

---

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios: Inglés Específico de Hostelería 240 Horas .

Curso Superior de Cocina – Repostería. “Formación Profesional para el Empleo - Consejería de Empleo – Junta de Andalucía -

---

## **OBJETIVOS PROFESIONALES:**

Deseo absorber el máximo de enseñanzas que podría otorgarme la experiencia de trabajar en un obrador o restaurante y poner a vuestra disposición mis conocimientos, y el deseo de incorporarme a la práctica de lo que realmente es mi pasión, con sacrificio y absoluta dedicación.

---

## **LOGROS Y RESULTADOS:**

2012 - Segundo Premio del 2º Concurso de Cocina Dulce.

Organizado por la Asociación de Antiguos Alumnos/as de los Consorcios-Escuelas de Hostelería y Turismo de la Junta de Andalucía AACEHTA en colaboración con la distribuidora COHEPA. CIOMIJAS Málaga

Con el plato: “Texturas de Tocino de Cielo y Templado de Arroz con Leche con Aromas de Naranja”

2010 - Finalista concurso “Mejor cocinero novel de Andalucía 2010”

Sevilla.

Con el plato: “Esférico de Pavía con Salmorejo Verde”

2010 - Ganador concurso gastronómico Samsung Canal Cocina

Con el plato: “Terrina de Pavo con Salsa de Turrón”

---

## **CUALIDADES:**

Adaptable, Creativo/a, Eficiente, Imaginativo/a, Inteligente, Productivo/a, Responsable

---

## **INTERESES:**

Arte, Viajar/Turismo

---

## **DISPONIBILIDAD:**

Estoy dispuesto a viajar

, Estoy dispuesto a trabajar en el extranjero  
, Estoy dispuesto a trabajar fuera de mi región

---

### **ENLACES WEB RELACIONADOS:**

Links relacionados: <http://www.comoelodeunpollo.blogspot.com>

Blog Culinario Personal

Dirección web: [http://www.micvweb.com/jaime\\_rg](http://www.micvweb.com/jaime_rg)

---

- ANÓNIMO

Curriculum generado con <http://www.micvweb.com>

---